

Mandarinen-Kokos-Torte

Sahnige Torte mit Kokos und Mandarinen für den Sommer.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
300 g Joghurt
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
50 g Kokosraspel

Belag:

480 g Mandarinen (Abtropfgew.)

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 gestr. EL Zucker
250 ml Wasser

Zum Verzieren:

25 g Kokosraspel

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

3 Für den Belag Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.



4 Füllung zubereiten:

Sahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse steif schlagen. Joghurt mit Gelatine fix nach Packungsanleitung verrühren. Sahne und Kokosraspel unterheben und die Creme auf dem Boden glatt streichen.

5 Belag zubereiten:

Mandarinen auf der Creme verteilen, dabei knapp 1 cm am Rand frei lassen. Die Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Guss zubereiten:

Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Früchten verteilen.

7 Verzieren:

Wenn der Guss fest ist, den Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Kokosraspel dekorativ aufstreuen.

